



# Pommes de terre farcies



## Ingrédients

4 portions

- deux grosses pommes de terre cuites\* avec la pelure
- 45 ml (3 c. à table) de fromage à la crème léger
- du jambon coupé en petits cubes
- une carotte râpée
- 5 ml (1 c. à thé) de ciboulette fraîche ou séchée
- du fromage cheddar râpé
- de l'huile d'olive

\* Faire cuire les pommes de terre au four ou au four à micro-ondes (ne pas oublier de les piquer avec une fourchette avant de les mettre au micro-ondes).



L'AIDE D'UN ADULTE EST REQUISE

## Étapes de la préparation



1

Coupe les pommes de terre cuites en deux, dans le sens de la longueur. Retire doucement la chair à l'aide d'une cuillère, sans abîmer la pelure. Dépose la chair dans un bol et ajoutes-y le fromage à la crème. Mets en purée. Sale et poivre au goût.



2

Avec l'aide d'un adulte, fais revenir quelques minutes la carotte râpée et les petits cubes de jambon dans un peu d'huile d'olive. Ajoute ce mélange à la purée de pommes de terre. Remplis les moitiés de pomme de terre évidées avec le mélange.



3

Fais chauffer les pommes de terre à 350°, environ 10 minutes. Sors-les et garnis-les de fromage râpé. Replace le tout sous le grill (*broil*) jusqu'à ce que le fromage soit doré. Ajoute de la ciboulette avant de servir.